



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kofta kari - Indiska köttbullar i currysås med spenat och basmatiris

**Till servering**  
Basmatiris 135 g

**Indiska köttbullar**  
Nötfärs 250 g  
● Ägg 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Garam masala 1 msk  
Majsstärkelse 1 tsk  
● Salt ½ tsk

**Currysås**  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Röd paprika 1 st  
Tomat 1 st  
Curry 1 förp  
Coconut cream 1 förp  
● Vatten 1 ½ dl  
● Socker 1 tsk  
Kycklingbuljong 1 påse  
Majsstärkelse 1 tsk  
Babyspenat 30 g

**Att ha hemma** ●  
Ägg, Olja, Salt, Socker,  
Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Indiska köttbullar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ägg, pressad vitlök, garam masala, majsstärkelse, salt och lite nymald svartpeppar.
- 3.** Forma till ca 8 köttbullar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek köttbullarna ca 5 min runt om. Lägg på en tallrik. Spara stekpannan.
- 4. Förberedelse Currysås:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Tärna röd paprika och tomat.
- 5. Currysås:** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Fräs lök, vitlök, paprika, tomat och curry ca 2 min. Tillsätt coconut cream, vatten, socker, kycklingbuljong och lite nymald svartpeppar. Lägg tillbaka köttbullarna i currysåsen.
- 6.** Koka upp och sjud ca 6 min, tills köttbullarna är helt genomstekta. Vispa ner majsstärkelse, utblandat i lika delar vatten. Blanda ner babyspenat och smaka av med lite salt.
- 7.** Servera Indiska köttbullar i currysås med basmatiris.